

QSG6240, 7240

Bruksanvisning

Spis

Vi vill skapa de bästa produktlösningar som du kan hitta på marknaden idag. Lösningar där du upplever en perfekt balans mellan form och funktion och där spetsteknologi också matchar energisnålhet och miljömässig hänsyn.

Så tack för att du valt en kvalitetsprodukt från oss!

För att du ska få största möjliga nytta och glädje av ditt nyförvärv föreslår vi att du börjar med att läsa igenom den här bruksanvisningen och bekantar dig med alla funktioner och fördelar. Förvara gärna bruksanvisningen på en lämplig plats nära produkten så att du lätt kan ta fram den när du behöver friska upp minnet eller ha svar på en fråga.

Lycka till!

## Innehåll

Säkerhetsinformation	4
Produkt beskrivning	6
Före första användning	8
Användning av glaskeramikhällen	11
Användning av ugnarna	14
Ugnarnas funktioner	16
Ugnsdisplay	17
Praktiska råd och tips	31
Problem och åtgärder	33
Rengöring och skötsel	34
Tekniska uppgifter	41
Installation	42
Skrotning och återvinning	45
Garanti/Kundtjänst	46
Europa-garanti	47

## Följande symboler finns i den här bruksanvisningen



Dessa är varningstexter för att undvika skador på person eller egendom.



Generell information och tips



Miljöinformation



## Säkerhetsinformation

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna och bekanta dig med din nya spis och dess funktioner. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Hör gärna av dig till oss om du har några synpunkter eller frågor om spisen och dess användning. Adress och telefonnummer finns under kapitlet "Service".

### Uppackning



Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador anmäls omedelbart till säljaren. Vid direktleverans anmäls transportskadan inom 7 dagar enligt fraktsedeln till Kundtjänst, Electrolux Logistics AB, tel. 08-738 77 44.

Emballaget kan återvinnas. Kontakta ditt kommunikontor om du inte vet var du ska lämna det.

Glöm ej att ta bort emballaget inuti ugnen innan den används.

### Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

För spisar med stickpropp: Se till att stickproppen är helt inskjuten i vägguttaget.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

TIPPSKYDDET ska vara monterat, då undviker du att spisen tippas vid onormal belastning.

**OBS!** Placera **inte** spisen på extra sockel eller annan upphöjning. Risk finns då att spisen tippas!

### Barn och spisen

Barn är av naturen nyfikna och intresserade av det mesta, även spisen. Vi vill för säkerhets skull betona några saker som du bör tänka på om du har barn eller besök av barn:

Det måste finnas minst 40 cm avställningsyta på båda sidor om spisen.

Om du har HÄLLSKYDD till din spis, skall det vara monterat. LUCK-SPÄRREN skall också vara i funktion.

Låt inte barn använda rakblads-skrapan.

Låt gärna barnen hjälpa till vid spisen, men lär dem att kärl, håll och ugnar blir mycket varma och behåller värmen en tid efter användning.

BERÖRING KAN GE BRÄNNSKADOR.

## Användning

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid överkok och/eller rengöring tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation.

Lägg inte aluminiumfolie, plast o.d. på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmezoon kan få papperet/plasten att brinna/smälta.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Det är förbjudet att stå på hällen.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred skall vara nollställda.

Varning! Alkohol och liknande som kan bilda explosiva gaser eller andra ämnen vilka kan förorsaka brand eller explosion får inte användas i ugnen.

Användning på hällen måste ske med största försiktighet. T.ex. flambering med konjak, eller annan alkohol, kan medföra att fettrester i köksfläkten antänds och orsaka allvarliga bränder. Likaså kan eldslågor och brinnande fettstänk förorsaka personskador.

## Rengöring

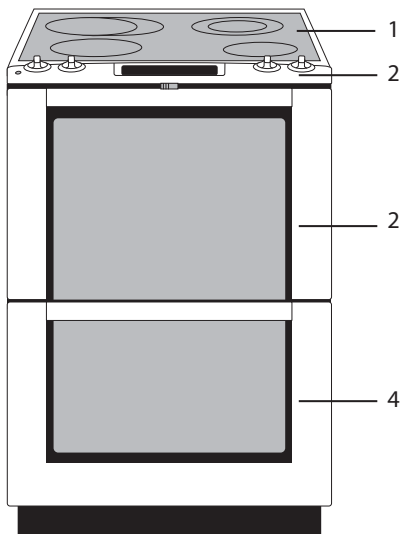
Håll glaskeramikhäll och ugnar rena. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.

Du måste genast (medan hällen ännu är het) med rakbladsskrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och folie för att inte skada hällen. Var försiktig, rakbladet är mycket vasst.

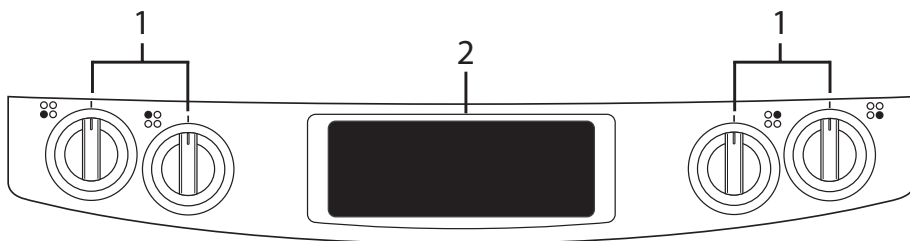
# Produkt beskrivning

## Spisen

- 1 Häll med värmezoner
- 2 Manöverpanel med vred och display
- 3 Ugn, övre
- 4 Ugn, undre



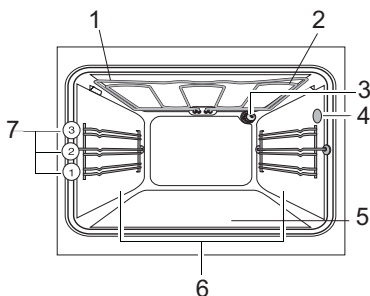
## Panel



- 1 Vred till hälle
- 2 Ugnsdisplay

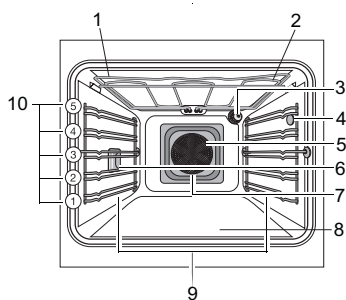
### Ugnen (övre)

- 1 Takelement
- 2 Grillelement
- 3 Ugnsbelysning, 40W
- 4 Kontakt för matlagningstermometer
- 5 Bottenelement (ej synligt)
- 6 Ugnsstegar, löstagbara
- 7 Nivåer



### Ugnen (undre)

- 1 Takelement
- 2 Grillelement
- 3 Ugnsbelysning, 40W
- 4 Kontakt för matlagningstermometer
- 5 Fläktskydd
- 6 Ugnsbelysning, 25W
- 7 Ringelement
- 8 Bottenelement (ej synligt)
- 9 Ugnsstegar, löstagbara
- 10 Nivåer



# Före första användning

## Ställ in klockan

När strömmen till spisen är ansluten, blinkar en klocksymbol ⌚ tills dess att du ställt in tiden på klockan.

STÄLL IN TIDEN SÅ HÄR:

- 1 Tryck på **+** eller **-** för att ställa in rätt tid.
- 2 För att ändra en redan ställd tid, tryck på På/Av ⏻. Tryck sedan några gånger på **↶** tills ⌚ blinkar. Följ anvisningen i alternativ 1.

Efter ungefär 5 sekunder slutar klockan blinka och tiden visas i displayen.

Nu kan du använda spisen.



Klockan kan endast ändras om barnsäkringen inte är aktiverat, ingen av klockfunktionerna Koktid **↶** eller Stopp-tid **↷** eller någon annan ugnsfunktion är inställd.















## Bränn av ugnarna



**Håll barn under uppsikt! Spisen blir mycket varm. Glöm ej att ta bort emballaget inuti ugnen.**

Innan du använder ugnarna första gången, måste du bränna av dem. Se till att ventilationen är god genom att sätta igång spisfläkten eller öppna ett fönster.

### Bränn av en ugn i taget!

- 1 Öppna ugnsluckan och ta ut alla tillbehörskomponenter från ugnstuvrummet.
- 2 Slå på ugnen ①. Välj över/undervärme  med hjälp av  eller . Välj temperaturen 200°C. Temperaturen ändras med  och . Ugnsluckan skall vara stängd.
- 3 Låt ugnen stå på denna inställning under ca 1 timme.
- 4 Skifta till funktionen max grill  med hjälp av  eller . Välj temperaturen 200°C. Temperaturen ändras med  och . Ugnsluckan skall vara stängd.
- 5 Låt ugnen stå på denna inställning under ca 30 min.
- 6 Stäng av spisen ①.
- 7 Låt därefter ugnsluckan stå öppen i ca 2 timmar, och lufta ut köket.

- 8 Rengör ugnen, luckan och ugnsstegarna med varmt vatten och hand-diskmedel. Torka av ugnen

Den första tiden då ugnen används kan det fortfarande förekomma lukt. Det påverkar inte smaken på maten och är inte hälsofarligt.

### Kylfläkten

Spisen är försedd med en kylfläkt. Fläkten är till för att hålla produkten sval.

Kylfläkten startar automatiskt när ugnstemperaturen är ca 120°C. Vid användande av enbart hällen har kylfläkten en fördröjd start.

När spisen stängs av stannar fläkten automatiskt om ugnstemperaturen understiger ca 250°C.

### Tillbehör

- Emaljerade bakplåtar
- Super Clean långpannor och ugnsgaller, vilka är belagda med en smutsavvisande beläggning
- Proffsbakplåtar
- Rakbladsskrapa för glas-keramikhällen
- Utdragbara bakplåtsskenor
- Tippskydd
- Bruksanvisning

### Rengör tillbehören



Diska plåt, långpanna m.m. i varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka torrt.


# Användning

## Funktionslås (spis)

Funktionslåset är inbyggt i spisens yttervred.

OBS! Huvudströmmen till spisen är inte bruten.

LÅS SPISEN SÅ HÄR:

1. Slå på ugnen med knappen På/  
Av ①.
2. Vrid vreden moturs till .


GÖR SÅ HÄR NÄR DU VILL ANVÄNDA SPISEN

Vrid samtidigt de yttervreden moturs. Inom 10 sekunder vrider du sedan ett av vreden moturs en gång till. Du kan nu använda hällen som vanligt.

## Funktionslås (ugn)

För att skydda inställda ugnsfunktioner från ändringar av misstag.

INKOPPLING AV FUNKTIONSLÅS

1. Slå på ugnen med knappen På/  
Av ①.
2. Välj ugnsfunktion.
3. Vrid vreden moturs till .

## Luckspärren (övre)

Luckspärren gör det svårare för barn att öppna luckan. Spärren är vid leverans i funktion, men kan vid behov kopplas ur.

### Öppna luckan

För spärren åt höger när Du ska öppna luckan.

### Urkoppling av spärr

Kontrollera att ugnen inte är varm!

För spärren åt höger.

Tryck knappen uppåt.

### Inkoppling av spärr

För spärren åt höger och dra tillbaka knappen.

## Luckspärren (undre)

### Öppna luckan

För spärren åt höger när Du ska öppna luckan.

### Urkoppling av spärr

Kontrollera att ugnen inte är varm!

För spärren åt höger, dra spärren en aning åt dig och fortsatt åt höger. Tryck in vänster kant.

### Inkoppling av spärr

För spärren åt höger och sen tillbaka till utgångsläget.

# Andvändning av glaskeramikhällen



**För att hällen ska fungera måste ugnen vara påslagen (se sid 17).**



**Den övre ugnen och de bakre värmezoner delar på samma energikälla (samma elektriska fas) när de används samtidigt.**

Beroende på hur mycket energi den övre ugnen behöver så kopplas de bakre zonerna helt eller delvis bort och kan inte användas samtidigt som ugnen. Den bakre vänstra värmezonen och den yttre delen av den bakre högra dubbelzonen fungerar **inte** när någon av ugnsfunktionerna snabbstart, gratinering eller maxgrill är vald.

När en zon inte kan användas blinkar displayen för vald zon mellan 0 och inställt värde.

Vid avstängning av ugnen återgår zonen automatiskt till inställt värde.

Hällen har fyra värmezoner med:

- MIN/MAXSTORLEK på den bakre högra zonen.
- VREDFÖNSTER som ger information om zonen.
- AUTOMAX, en uppvärmningsautomatik som innebär att zonen snabbt värms upp till det värmeläge du vill använda (för vidarekokning/stekning) utan

att du behöver ändra vredinställning..

- VÄRMEVARNARE. När du stängt av en zon lyser i vredfönstret ett **H** så länge som zonen är varmare än ca 55°C.
- AUTOMATISK AVSTÄNGNING efter en tid. Ju högre värme desto tidigare slås zonen av.

När du sätter på en zon lyser den i olika långa perioder beroende på vilket läge du valt på vredet. För att förhindra överhettning slocknar zonen ibland även på det högsta värmeläget.

Glaset i hällen tål värme, kyla och temperaturchocker, men är känsligt för slag. En kryddkvarn eller kryddburr som ramlar ner kan spräcka hällen. Använd aldrig hällen som stå-, avlastnings- eller förvaringsplats.



**Använd aldrig en spräckt häll eller en spis med spräckt timerglas.**

**Du måste genast (medan hällen ännu är het) med skrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinhåll t.ex. marmelad samt smält plast och folie för att inte skada hällen.**









**Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV**

**ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.**

**Var säker på att det inte är sand, socker eller salt på kokkärlet. Sand kan ge repor, socker och salt kan förstöra glaskeramikplattan. Torka alltid av kokkärlet innan det placeras på glaskeramikplattan. Den färgade decorationen på själva glaskeramikplattan kan bli sliten och repad efterhand som den blir använd.**

### **Värmezonerna har en digital display**

De fyra kokzonerna har var sin display som visar:

-  att hällen är påslagen
-  val av varmhållningsläge
-  - , valt läge
-  Automax
-  restvärme
-  att barnsäkringen (funktionslåset) är aktiverat
-  Felfunktion/Överhettning

### **AUTOMAX-FUNKTIONEN**

Denna spis är utrustad med en speciell uppvärmnings-automatik som kallas för Automax.

Funktionen kopplar Du in varje gång Du vill använda den. Den fungerar på följande sätt:

Du väljer vredinställning för den värme som Du finner lämplig för vidarekokning/stekning. Värmezonerna startar på högsta värme och går automatiskt över på valt läge efter en viss tid.

### **Kok/stekning med Automax**

Gör så här för att aktivera funktionen. OBS! Detta måste göras varje gång Du vill använda automatiken.

- 1 Välj funktionen Automax, **A** tänds i indikeringsfältet.
- 2 Ställ därefter in önskat läge för vidarekokning/stekning. Det tar ca 5 sek. innan **A** tänds i indikeringsfältet.

I Värmezonens display visas **A**. Detta innebär att värmezonerna går på maximal värme under en viss tid beroende av vilket värmeläge som valts.

När tiden gått ut sker en automatisk omkoppling till inställt värde och bokstaven **A** visas inte längre.

Om inställningen ändras under uppvärmning med AUTOMAX försvinner denna funktion och man får göra om inställningen.


Allmänt kan man säga att läge 2–5 är användbart för kokning och läge 6–8 till stekning. För varmhållning är läge 1 lämpligt. Men som vanligt gäller att du får pröva dig fram till det läge och den värmezon som passar dig och dina kokkärl bäst.

## Ändring av zonstorlek

MIN

Vrid medurs fram till önskat värmeläge.

MAX

- 1 Vrid vredet moturs till symbolen  på vredet.
- 2 Vrid sedan medurs tillbaka till önskat läge mellan 1 och 9. Efter nollställning återgår zonen automatiskt till den mindre storleken.

## Val av kastrull/stekpanna

En spis med glaskeramikhåll ställer större krav på dina kärl än en spis med plattor. Tänk på att:

- Kontrollera kärlets botten. Kärlet med konvex botten (buktar utåt), snurrar lätt på glaskeramikhållen och ger dålig värmekontakt.
- Aluminium har god värmeledningsförmåga, men kan lämna silverliknande fläckar på hållen.
- Kastruller och kannor i glas eller emaljerade med grovt mönster sliter, om de dras fram och tillbaka, mer på hållen än vad kärlet av andra material gör.

För att spara tid och därmed energi ska kastrullens/stekpannans botten

- täcka zonen helt. Med en för liten botten bränner överkok lätt fast på hållen.
- vara slät eller finmönstrad.
- vara plan. En botten som buktar för mycket utåt eller inåt ger förlängda uppvärmningstider.

När du ska köpa ny kastrull är det lämpligt att välja en rostfri modell med sandwichbotten, dvs. en botten med lager av olika metaller. Vissa kastruller är konkava i kallt tillstånd men planar ut sig när de blir varma.

## Spara energi!



- Använd lock och du halverar energi-åtgången (jämfört med utan lock).
- Använd kärlet med plan botten och spar 25% energi (jämfört med oplan botten).
- Se till att hållen är ren och torr. Smuts och vätska försämrar värmeöverföringen mellan kärlet och värmezonen.
- Stäng av värmezonen och låt maten bli färdig på eftervärmen.
- Ång- och tryckkokning spar också energi.

# Användning av ugnarna



Det är normalt att ånga och kondens bildas på ugnsluckan. Detta beror på kondens från maten som tillagas och påverkar inte ugnens säkerhet eller funktion.

Ugnen har löstagbara ugnsstegar med tre respektive fem nivåer



**Lägg aldrig aluminiumfolie, långpanna eller plåt direkt på ugnsbotten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning. Ugnen blir varm under användning, HÅLL BARN UNDER UPSIKT.**

Vid temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av t.ex. pizza på en plåt finns det risk att den slår sig (blir skev). Plåten återgår till sin ursprungliga form när den kallnar.

Hur skall du tillämpa de olika funktionerna när du använder ugnen? Här nedan får du praktiska råd och tips på hur du bäst utnyttjar ugnens olika funktioner för olika typer av matlagning:

## PRINCIPEN FÖR VARMLUFT

Ringelementet och fläkten värmer upp luften, som sedan sprids genom luftkanaler i ugnens bakre vägg med hjälp av fläkten. Den varma luften cirkulerar i ugnen innan den åter sugas in genom fläktgallret.

Värmen överförs snabbt och effektivt, vilket oftast innebär att du kan använda en lägre ugnstemperatur än

vid över/undervärme. Sänk temperaturen med 15-20% om det i receptet står att du ska använda en temperatur mellan 160 och 225°C. Ju högre temperatur desto större sänkning. Vid temperaturer över 225°C är det bättre att använda över/undervärme.

## Utdragbara bakplåtsskenor

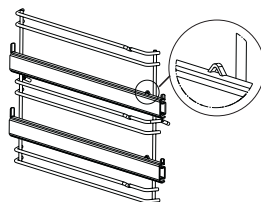


**För att förhindra repor vid transport levereras de utdragbara bakplåtsskenorna med en skyddsfilm. Ta bort skyddsfilmen från skenorna innan användning, annars kan den brännas fast och skada bakplåtsskenorna.**



**Obs! Se till att spisens tippskydd är monterat, se sid 44**

De utdragbara bakplåtsskenorna ersätter de vanliga ugnsstegarna mot de ugnsstegar som är monterade i ugnen vid leverans av spisen. De består av två skenor som är utdragbara. Plåten, långpannan och gallret läggs ovanpå skenorna. För att hålla plåten på plats finns en styrpinne (se bild)





Användning av de utdragbara skenorna ska underlätta vid matlagningen. När man t ex skall ösa en stek eller röra i pommes frites drar man enkelt ut långpannan på skenorna.



### Montering av skenorna

Ta först ur ugnsstegarna som sitter i (se sid 39). Vid montering ska bakplåtsskenorna först fästas i det inre hålet (1) och sen i de yttre (2). Tryck till.

VAR UPPMÄRKSAM PÅ ATT STYRPINNEN ÄR VÄND UTÅT UGNSLUCKAN.



**Skenorna ska vara i inskjutet läge då ugnsluckan stängs.**

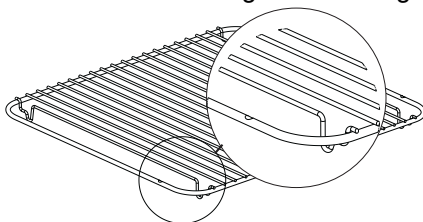
### Användning av galler, långpanna och plåtar

Det är viktigt att ugnsgallret, bakplåten och långpannan ligger fixerad mellan stoppen i framkant och bakkant på skenorna för att förhindra att de faller av skenorna. Placera bakplåten/långpannan/gallret i bakkant och fixera mot framkanten. Styrpinnen hamnar i en skåra under bakplåtskanten/långpannekanten vilket gör att plåten/långpannan hålls på

plats. Skenorna ska vara i inskjutet läge när gallret/plåten/pannan läggs på. För bästa stabilitet på bakplåten se till att den fasade kanten är inåt i ugnen. Dra försiktigt i tillbehören under användandet så att inte plåtar/pannor/gallret eller formar ramlar av från skenorna. Max last 20kg.

### Användning av ugnsgaller

Vid användning av gallret används inte styrpinnen. Ugnsgallret har en markering på ovansidan. Den markeringen ska vara i framkant (mot ugnsluckan) vid användning. Var noga med att det som placeras på gallret placeras bakom markeringen. Annars är det risk för att det inte blir genomstekt i framkant. Gallret kan placeras i långpannan. Max last för gallret är 10kg.



**OBS! Se till så att styrpinnen häktar i under bakplåtskanten/långpannan och att bakplåten/långpannan vilar på skenan, annars kan den falla av från skenan i utdraget läge. Vid utdraget läge när man avlägsnar bakplåten/långpannan måste skenorna skjutas tillbaka för att ugnsluckan ska kunna stängas. Använd grytlappar eftersom skenorna är varma.**

## Ugnarnas funktioner

ÖVRE UGNEN HAR FÖLJANDE  
FUNKTIONER:



### Över/undervärme

Takelement och bottenelement  
(startar med automatisk snabbstart  
som är inkopplad tills den valda  
temperaturen är uppnådd)



### Gratinerer

Grillelement och bottenelement



### Undervärme

Bottenelement



### Max Grill

Grillelement och takelement



### Undervärme

Bottenelement



### Ugnsbelysning

UNDRE UGNEN HAR FÖLJANDE  
FUNKTIONER:



### Varmluft

Ringelement och fläkt



### Över/undervärme

Takelement och bottenelement



### Paj/Pizza funktion

Bottenelement, ringelement och fläkt



### Lågtemperaturstekning

Ringelement och fläkt (120°C eller  
150°C i 10 min därefter 80°C)



### Turbo Max Grill (Gratinerer)

Max grill (grillelement och takelement)  
och fläkt



### Max Grill

Grillelement och takelement



### Varmhållningsläge

Takelement och bottenelement.  
(Förinställt 80°C)



### Upptining/Torkläge

Bottenelement och fläkt (förinställt  
30°C)



### Upptining

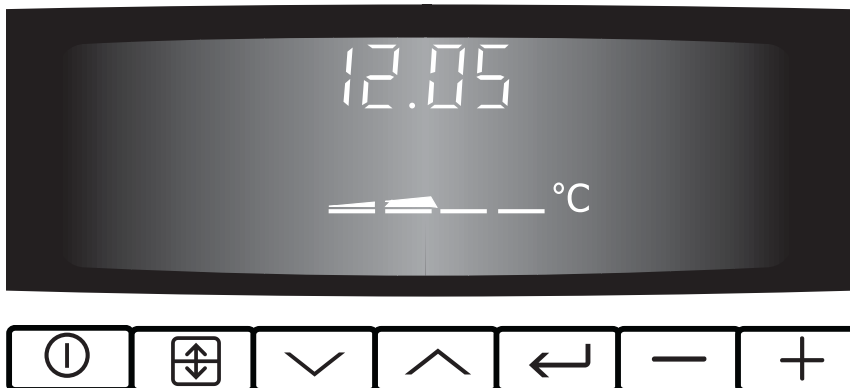
Belysning och fläkt (förinställt 30°C)



### Ugnsbelysning



# Ugnsdisplay



## ANVÄNDAR INSTRUKTION

- Starta ugnen genom att trycka på . Undre ugnen är förvald.
- Tryck på för att välja att övre ugnen ska användas. För att skifta ugn tryck på knappen igen.
- Välj funktion med eller .
- Användar tiden visar hur länge ugnen har används. Tiden visas endast om ingen av klockfunktionerna, Signalursymbol , Ugnstid eller Sluttid är inställd.
- Ugnsbelysningen tänds när en ugnsfunktion är vald.
- När den önskade ugnstemperaturen är uppnådd hörs en ljudsignal.
- Stäng av en ugn genom att trycka på eller för vald ugn.
- Stäng av båda ugnarna genom att trycka på .

### Var uppmärksam på att om ugnen stängs av stängs även hällen av!

För fortsatt användning av enbart hällen efter användning av ugnen se till att ingen av ugnsfunktionerna är på men att det fortfarande lyser i displayen, se sid 18.

## Val av ugnsfunktioner

- 1 Starta ugnen med ⓘ knappen.
- 2 Välj ugn ⓘ.
- 3 Tryck på ^ eller v till den önskade ugnsfunktionen lyser i displayen.
  - En temperatur börjar lysa i displayen.
  - Om inte temperaturen ändras inom 5 sek. så börjar ugnen värmas upp.



## Ändring av ugnstemperatur

Tryck på + eller - för att höja eller sänka temperaturen.



## Stäng av ugnsfunktionen

Tryck på ^ eller v tills ingen av ugnsfunktionerna syns i displayen.



## Stäng av ugnarna

Stäng av ugnarna genom att trycka på ⓘ knappen.

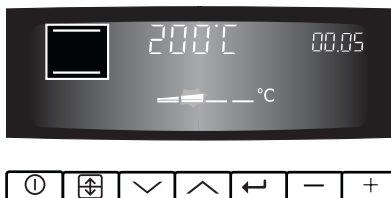


## Värmeindikator

### Uppvärmning

När ugsnfunktion är vald börjar indikatorn blinka hur mycket ugnen är uppvärmd.

Om Snabbstart är i funktion så syns en "rinnande stapel" (fungerar endast för ugsnfunktion över/undervärme)



### Avstängning

När ugsnfunktionerna har blivit avstängda lyser indikatorn för att visa restvärmen i ugnen.

### Användning av klockfunktionerna

- Efter val av en klockfunktion blinkar den därtill hörande funktionen i ca 5 sekunder. Under denna tid kan de önskade tiderna ställas in eller ändras med knappen **+** eller **-**.
- Efter inställning av den önskade tiden blinkar funktionen åter i ca 5 sekunder. Därefter lyser funktionen. Den inställda tiden börjar räknas ner.

### Kontroll av inställd eller kvarvarande tid


Tryck upprepade gånger på knappen Funktionsval **↶** tills respektive klockfunktion blinkar och den inställda eller kvarvarande tiden visas.


### Utnyttjande av restvärme med klockfunktionerna Koktid **↗** och Stopptid **↘**

Vid användande av klockfunktionerna Koktid **↗** och Stopptid **↘** stänger ugnen av värmeelementen när 90% av den inställd eller beräknande tiden har gått ut. Den kvarvarande restvärmen utnyttjas för att fortsätta tillagningsprocessen till slutet av den inställda tiden.

## **Signalur**

För att programmera en tid. En signal ljuder efter uppnådd tid.  
Denna funktion har ingen inverkan på ugnen.


1. Tryck på .

2. Välj ugn .


Tryck på  knappen tills  blinkar.

3. Välj önskad tid med **+** eller **-** knapparna.



Efter ca 5 sekunder visas tiden som är kvar. Signaluret  lyser. När 90% av tiden gått hörs en signal.




När inställd tid är uppnådd ljuder signalen i 1 min. "00.00" och  blinkar.

För att stänga av ljud och symbolen i displayen tryck på en av knapparna.



## ⏮| Koktid

Med den här funktionen ställer du in hur lång tid du vill att maten ska vara i ugnen.

1. Tryck på ①.
2. Välj ugn .
3. Välj ugnsfunktion och temperatur.
4. Tryck på ⏮ tills ⏮| blinkar.



3. Välj önskad tid genom att trycka på + eller - knapparna (max. 09.59 tim.).



Koktiden ⏮| tänds.




När tiden är uppnådd "00:00" och Koktiden ⏮| blinkar ljuder en signal i 2 min. Ugnen stängs av automatiskt.

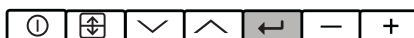
För att stänga av ljud och symbolen i displayen tryck på en av knapparna.



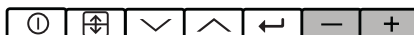
## →| Stopptid

Här ställer du in den tid du vill att ugnen ska stängas av.

1. Tryck på ①.
2. Välj ugn .
3. Välj ugnsfunktion och temperatur.
4. Tryck på ↵ tills Stopptiden →| blinkar.



5. Använd + och — knapparna för att välja stopptid.



Stopptiden →| tänds och tiden visas i displayen.



När tiden är uppnådd "00:00" och Stopptiden →| blinkar ljuder en signal i 2 min. Ugnen stängs av automatiskt.

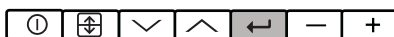
För att stänga av ljud och symbolen i displayen tryck på en av knapparna.



## Koktid $\rightarrow$ och Stopptid $\rightarrow$

Koktid  $\rightarrow$  och Stopptid  $\rightarrow$  kan användas samtidigt.

1. Tryck på ①.
2. Välj ugn  $\updownarrow$ .
3. Välj ugnsfunktion och temperatur.
4. Välj Koktid  $\rightarrow$  genom att trycka på  $\leftarrow$  och ställ in önskad tillagningstid (tex. 1 tim).
5. Välj  $\rightarrow$  genom att trycka på  $\leftarrow$  för att ställa in önskad sluttid när du vill att maten ska vara klar (tex 14.05).



Koktid  $\rightarrow$  och Stopptid  $\rightarrow$  tänds i displayen.

Ugnen startar automatiskt efter den förinställda tiden (tex 13.05)

När ugnstiden är uppnådd ljuder en signal i 2 min och ugnen stängs av automatiskt (tex 14.05).





För att stänga av ljudet tryck på en av knapparna.

## Övriga funktioner

GENOM ATT STÄNGA AV DISPLAYEN SPARAR MAN ENERGI.

### Stäng av displayen

Tryck på  och  knapparna samtidigt tills displayen släcks.

När ugnen slås på igen visas displayen automatiskt. När ugnen slås av slocknar displayen automatiskt.

För att displayen ska visas igen måste klockan ställas.



### Visning av displayen

Tryck på  och  knapparna samtidigt tills displayen visas igen.

### Ugnens säkerhetsavstängning

Slås inte ugnen av efter en bestämd tid eller om temperaturen ändras, stängs den av automatiskt.

Senast inställd temperatur blinkar i temperaturdisplayen.

### Ugnen stängs av vid en ugnstemperatur på:

30 - 120°C	efter	12,5 timmar
120 - 200°C	efter	8,5 timmar
200 - 250°C	efter	5,5 timmar
250 - max°C	efter	3,0 timmar

### Påslagning efter säkerhetsavstängning

Stäng av ugnen helt.

Därefter kan den åter tas i bruk.

Säkerhetsavstängningen upphävs när

klockfunktionen Kocktid  eller Stopptid

 är inställd.



## Användning av matlagningstermometern



**Var aktsam så du inte bränner Dig på värmeslingan i taket, eller på ugnsstegen när Du ansluter eller lossar kontakten till matlagningstermometern. Använd en grytlapp.**

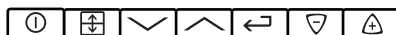
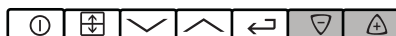
Matlagningstermometern visar temperaturer mellan 30 och 99°C. Innan du startar ugnen tar du bort täckknappen som skyddar termometer-uttaget från smuts. Använd endast original termometer och se till att ingen del av termometern kommer i kontakt med tåkelementet.

För bästa resultat måste spetsen på termometern vara mitt i den tjockaste delen av steken dit värmen når sist. Ugnsvärmen påverkar termometern, därför bör hela röret vara inne i köttet. Tänk på att termometern kan visa fel temperatur om den stöter mot fett eller ben.

### Inställning

Gör så här när du vill använda matlagningstermometern:

- 1 Sätt i termometern i köttet.
- 2 Anslut termometern till uttaget i ugnen (höger sida).
- 3 Starta ugnen ①.
- 4 30°C är den lägsta temperaturen som visas i displayen. Du kan nu ställa in önskad temperatur med hjälp av  $+$  och  $-$ . Förvald temperatur vid start är 60°C. Aktuell temperatur och vald



temperatur visas i informationsfönstret (SE BILD). I informationsfönstret kan du följa temperaturökningen i köttet.

5 Välj funktion och temperatur.

När önskad temperatur i köttet är uppnådd ljuder en signal och ugnen stängs av.





6 För att stänga av ljudet, tryck på en av knapparna.





**Matlagningstermometern är varm.  
Man kan lätt bränna sig när man tar ut  
termometern ur uttaget i ugnen.**

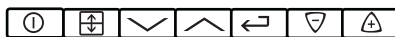
- 7 Lossa termometern från uttaget i ugnen och ta ut steken. OBS! Ugn och termometer är varma.
- 8 Stäng av ugnen.

**Kontrollera eller ändra temperaturen**

- Tryck på  tills funktionen matlagningstermometer  blinkar och den valda temperaturen visas i displayen.
- Om du vill ändra temperaturen använd  och .









**Kontrollera eller ändra ugnstemperaturen**

- Om du vill ändra temperaturen använd  och .



## Gräddningstabell

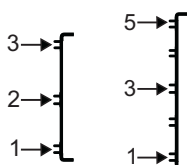
De angivna gräddningstiderna är riktvärden

	°C 			Min 	°C 		Min 
<b>Mjuka kakor</b>							
Fruktkakor	150-170	1	1	70-80	140-150	1	70-80
Kakor	160-180	1	ugns- botten	45-60	150-160	1	45-60
Muffins	220-225	3	2	10-20	160-170	1+5	10-20
<b>Tårtor</b>							
Rulltårta	225-250	3	2	6-10	200	3	6-10
Mördegsgotten	170-180	3	2	20-30	150-160	1+5	20-30
Småkakor							
Mördegskakor	170-180	3	2	10-15	150-160	1+5	10-15
Pepparkakor	220-225	3	2	8-12	160-170	1+5	8-12
Smördegskakor	180-200	3	2	20-30	160-180	1+5	20-30
<b>Matbröd</b>							
Formbröd	190-210	1	1	30-40	170-190	2	30-40
Limpor	175-225	2	1	35-45	180-190	1+4	35-45
Hällkakor, tekakor	200-225	3	1	12-18	180-190	1+5	12-18
Ljusa portionsbröd	200-225	2	1	8-15	190-200	1+5	8-15
Mörka portionsbröd	190-210	2	1	14-20	180-190	1+5	14-20
Pitabröd	250-275	2-3	1	6-8			6-8
<b>Vetebröd</b>							
Bullar	225-250	2	1	8-10	180-190	1+5	8-10
Längder/kransar	180-200	2	1	25-35	170-180	3	25-35
Ugnsrätter							
Potatisgratäng	225	1	1	45-50	180-200		45-50
Ugnspannkaka	225	3	2	20-35	200	3	20-35
Pan-pizza	150-170	1	N	70-80	140-150	1	16-20









## Placering i ugn

Övre ugnen har tre nivåer.

Undre ugnen har fem nivåer (se bild).



## Stektabell

	°C 			°C 		Min. 	°C 
<b>Kött</b>							
Rostbiff, blodig	125	2	1	120	2 el.3	55-75	50-55
Rostbiff/nöstek, röd	125	2	1	120		75-85	55-60
Rostbiff/nöstek, rosa	125	2	1	120	2 el.3	90-120	65
Nöstek, genomstekt	125	2	1	120		100-130	70-75
Skinkstek	170	2	1	160	2 el.3	90-105	80
Karré med ben	170	2	1	160		105	85
Revbenspjäll, tjocka	175	2	1	165	2 el.3	90	-
Rimmad skinka i folie	170	2	1	160	2 el.3	60-70	73-75
Lamm/kalvstek, rosa	170	2	1	160		90	70
Lamm/kalvstek, genomstekt	170	1	1	160	2 el.3	105	75
Köttfärslimpa	170	2	2	160	1 o 4	60-70	75-80
<b>Fågel</b>							
Hel kyckling	190	2	1	180		50-60	85
Kyckling/kalkonbröst, filé	220	3	2	200		-	75
Kalkon, hel eller halv	170	1	1	160	2 el.3	45-55	90
Anka	160	2	1	150		40-55	
Gås	160	1-2	1	150	1 o 4	40-45	
<b>Fisk</b>					2 el.3		
Kokning av fisk	100-110	2	2			50-70	
Foreller á ca 200-250g	200	3	2	190	1 o 4	20-25	
Gösfiléer, panerade (total vikt ca 1 kg)	220	3	2	200		25-30	
Hel fisk, ca 1 kg (gös, torsk)	200	2	1	190		30-35	65
Hel lax/sida, ca 1 kg	210	2	1	200		20-25	58

Använd en ugnsfast form, som passar till storleken på köttet, så slipper du vidbränd sky. Se till att spetsen på matlagningstermometern ligger mitt i köttstycket, inte mitt i fett eller mot ben.







Vid kokning av fisk i ugnen, är tillagningstiden beroende på fiskens rygg-tjocklek.

Ju tjockare fisk desto längre tid. Använd matlagningstermometern i hel fisk.

Kärntemperatur för lax är ca 58°C och övrig fisk ca 64°C.

## Gräddningstabell (utdragbara bakplåtsskenor)

De angivna gräddningstiderna är riktvärden.

	°C 		minuter 	°C 	
<b>Mjuka kakor</b>					
Fruktkakor	150-170	1	70-80	140-150	1
Kakor	160-180	1	45-60	150-160	1
Muffins	220-225	3	10-20	160-170	1+4
Tårtor					
Rulltårta	225-250	3	6-10	200	3
Mördegsgotten	170-180	3	20-30	150-160	1+4
<b>Småkakor</b>					
Mördegsskakor	170-180	3	10-15	150-160	1+4
Pepparkakor	220-225	3	8-12	160-170	1+4
Smördegsskakor	180-200	3	20-30	160-180	1+4
<b>Matbröd</b>					
Formbröd	190-210	1	30-40	170-190	2
Limpor	175-225	2	35-45	180-190	1+4
Hållkakor, tekakor	200-225	3	12-18	180-190	1+4
Ljusa portionsbröd	200-225	2	8-15	190-200	1+4
Mörka portionsbröd	190-210	2	14-20	180-190	1+4
Pitabröd	250-275	2-3	6-8		
<b>Vetebröd</b>					
Bullar	225-250	2	8-10	180-190	1+4
Längder/kransar	180-200	2	25-35	170-180	3
<b>Ugnsrätter</b>					
Potatisgratäng	225	1	45-50	180-200	
Ugnspannkaka	200-210	2	20-35	180-190	3
Pan-pizza	210-220	1	16-20		








### Placering i ugn

Utdragbara bakplåtsskenor finns endast i undre ugnen.

Skenorna har två utdragbara falser (se bild).



## Stektabell (utdragbara bakplåtsskenor)

	°C 		minuter 	°C 	°C 	
<b>Kött</b>						
Rostbiff, blodig	125	2	55-75	50-55	120	2
Rostbiff/nötkstek, röd	125	2	75-85	55-60	120	2
Rostbiff/nötkstek, rosa	125	2	90-120	65	120	2
Nötkstek, genomstekt	125	2	100-130	70-75	120	2
Skinkstek	170	2	90-105	80	160	2
Karré med ben	170	2	105	85	160	2
Revbenspjäll, tjocka	175	2	90	-	165	1+4
Rimmad skinka i folie	170	2	60-70	73-75	160	2
Lamm/kalvstek, rosa	170	2	90	70	160	2
Lamm/kalvstek, genomstekt	170	1	105	75	160	2
Köttfärslimpa	170	2	60-70	75-80	160	2
<b>Fågel</b>						
Hel kyckling	190	2	50-60	85	180	2
Kyckling/kalkonbröst, filé	220	3	-	75	200	2
Kalkon, hel eller halv	170	1	45-55	90	160	1-2
Anka	160	2	40-55		150	2
Gås	160	1-2	40-45		150	1-2
<b>Fisk</b>						
Kokning av fisk	100-110	2	50-70			
Foreller á ca 200-250g	200	3	20-25		190	3
Gösfiléer, panerade (total vikt ca 1 kg)	220	3	25-30		200	3
Hel fisk, ca 1 kg (gös, torsk)	200	2	30-35	65	190	3
Hel lax/sida, ca 1 kg	210	2	20-25	58	200	3

Använd en ugnsfast form, som passar till storleken på köttet, så slipper du vidbränd sky. Se till att spetsen på matlagningstermometern ligger mitt i köttstycket, inte mitt i fett eller mot ben.

Vid kokning av fisk i ugnen, är tillagningstiden beroende på fiskens ryggtjocklek.

Ju tjockare fisk desto längre tid. Använd matlagningstermometern i hel fisk.

Kärntemperatur för lax är ca 58°C och övrig fisk ca 64°C.

## Praktiska råd och tips

Problem	Orsak	Åtgärd
<i>Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.</i>	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat. Mat/vetebrödsdegar ska jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen ska fördjupningen gå tillbaka.	Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan.	Rätt temperatur på vätskan är 37° för färsk jäst, för torrjäst se anvisning på förpackning.
<i>Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.</i>	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
<i>Bakverk/maträtter blir för mörka.</i>	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverk/maträtter för mörka innan de är färdiga.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För hög placering i ugnen vid över/undervärme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid för låg placering.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.

*Bakverk/maträtter blir ljusa.*

Aluminiumfolie, plåt eller långpanna i ugnens botten hindrar undervärmen.

Se till att du inte har något i botten på ugnen.

Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.

Byt ev. till mörkare formar.



## Problem och åtgärder

Gör aldrig ingrepp i spisen som kan skada person eller produkt. Här nedan får du förslag på vad du själv får och kan göra vid problem. Om du behöver hjälp – kontakta service.

Problem	Orsak/Åtgärd
<i>Spisen får ingen ström</i>	Kontrollera följande: <ul style="list-style-type: none"><li>• att SÄKRINGEN/SÄKRINGARNA är hel/hela</li><li>• att ev. STICKPROPP är ordentligt insatt</li><li>• att ev. JORDFELSBRYTARE är tillslagen</li></ul>
<i>Spisen fungerar inte</i>	Kontrollera att funktionslåset är i funktion (se s. 10)
<i>Det tar lång tid att koka/steka</i>	Kontrollera att du valt ett lämpligt kärl med god värmeledningsförmåga (se s. 13)
<i>Ugnsbelysningen fungerar inte</i>	Byt trasig lampa (se s. 40)
<i>Luckspärren fungerar inte</i>	Sätt spärren i funktion (se s. 10)
<i>Signaluret fungerar inte</i>	Programmera in en tid (se s. 20)
<i>Matlagningstermometern fungerar inte</i>	Kontrollera att stektermometern är rätt ansluten i ugnen; ta ut den och sätt in den igen. Programmera in önskad temperatur (se s. 18)
<i>F9 lyser i displayen</i>	Dra ut kontakten ur vägguttaget. Anslut igen och starta om spisen
<i>F11 lyser i displayen</i>	Matlagningstermometerns kontakt sitter inte ordentligt i stickkontakten i ugnen
<i>Felkod lyser i displayen (börjar med F)</i>	Kontakta Electrolux Service 0771-76 76 76

# Rengöring och skötsel



**Använd ej ångrengörare vid rengöring av spisen!**

## Rengöring av spisen

Spisen rengör du enklast med hjälp av en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel direkt efter användning. ANVÄND ALDRIG SKURMEDEL ELLER ANDRA REPANDE MEDEL.



**Tänk på att tippskyddet inte fungerar när du dragit ut spisen för att göra rent bakom den.**

## Vred och handtag

Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel såsom svampar med slipande yta. Använd endast mjuka svampar eller trasor.



**Försök inte att ta bort vreden från panelen på produkten då det är en säkerhetsrisk och skada kan uppstå.**

## Rengöring av rostfria ytor

(GÄLLER ENDAST ROSTFRIA SPISAR)  
De rostfria ytorna rengör du enklast med hjälp av en mjuk trasa och det medföljande rengöringsmedlet. Du kan även prova fönsterputsmedel. Om ytan är mycket smutsig kan du använda sprit, t.ex. T-sprit.  
ANVÄND ALDRIG SKURMEDEL eller

andra repande medel. Använd heller inte repande material såsom stålull eller svampar med grov yta.

## Rengöring av hällen



**Du måste genast (medan hällen ännu är het) med rakbladsskrapan ta bort socker eller överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och folie för att inte skada hällen.**

GÖR SÅ HÄR OM HÄLLEN ÄR MYCKET SMUTSIG:

- 1 Ta bort fläckar med rakbladsskrapan (se nedan).
- 2 Använd rengöringsmedel (tex. Toprens som finns att köpa hos Electrolux Service) när **värmevarnaren** slocknat. Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen. Gnid rent med en fuktig trasa eller hushållspapper.
- 3 Torka med en fuktig trasa bort överflöd av medlet, det kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång. Torka torrt.

## Rakbladsskrapan



**FÖRVARA RAKBLADSSKRAPAN OÅTKOMLIG FÖR BARN. Använd rakbladsskrapan med försiktighet, rakbladet är mycket vasst.**

Skrapan använder du för att ta bort överkok från glaskeramikhällen. Använd ej skrapan eller annat vasst föremål i silikonkanten då det är en säkerhetsrisk och skada kan uppstå.

SÅ HÄR ANVÄNDER DU RAKBLADS-SKRAPAN:

- 1 Dra tillbaka skyddet så att rakbladet blir synligt.
- 2 Se till att rakbladet är rent och helt då det annars kan det skada hällen. Nya rakblad finns att köpa i färghandeln.
- 3 Luta skrapan ca 45° och skrapa rent.
- 4 Torka försiktigt av smutsen från bladet med hushållspapper.
- 5 Efter användning tryck skyddet framåt så att det täcker rakbladet.

Förvara skrapan på en barnsäker plats.

BYTE AV RAKBLAD:

- 1 Öppna skrapan genom att lossa hela skruven (ingen skruvmejsel behövs) och placera det nya rakbladet i framkant.
- 2 Sätt ihop skrapan och skruva dit skruven igen.
- 3 Tryck skyddet framåt så långt det går så att rakbladet skyddas.

## Rengöring av ugnarna

För att underlätta rengöring bör stegar alt. bakplåtsskenor demonteras, se sid 39.

## Demontering av bakplåtsskenorna

Demontering av bakplåtsskenorna ska ske på samma sätt som demontering av ugnsstegar på sid 39.


KATALYSEMALJEN på ugnsväggarna och tak är porös och har en viss självrenande effekt. Ugnsbotten däremot är i en SLÅT och något hårdare EMALJ så att du kan skrapa bort spill med t.ex. en stekspade.



**Ugnarna blir varma under användning, håll barn under uppsikt.**

## katalys emaljen

Smuts på emaljen bränns delvis bort vid användning. Om emaljen blir fläckig bränner du ur ugnen på högsta temperatur med över/undervärme i 30–60 minuter. Envisa fläckar av t.ex. fett får du bort så här:


- 1 "Dränk" in katalysemaljen med såpa och hett vatten. Använd en nylonborste på fläckarna. Låt stå en timme.
- 2 Sätt därefter på  över/undervärme samt högsta temperatur.
- 3 Stäng av ugnen efter 3 timmar.

Använd aldrig ugnsrengöringsmedel eller vassa föremål på katalysemaljen.

## Släta emaljen

Gör så här om ugnens botten är mycket smutsig:

- 1 Spill eller överkok, som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.

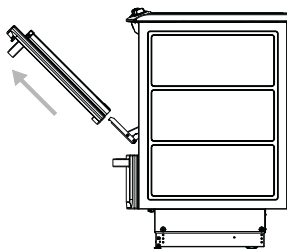
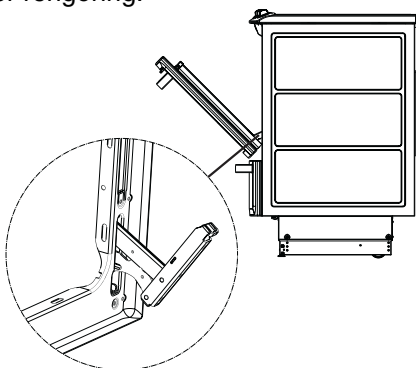
- 2 Stryk med en svamp ut såpa på ugsnbotten.
- 3 Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och  över/undervärme i ca 10 minuter.
- 4 När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.

## Ugnsluckorna

Ugnsluckorna på produkten kan tas bort för rengöring.

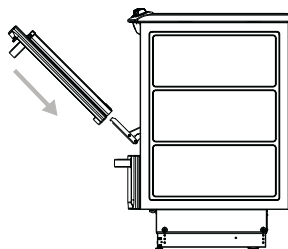
### Demontering av ugnsluckan

- 1 Öppna ugnsluckan ca 1/3 (parkeringsläge).
- 2 Fatta tag i ugnsluckans sidor med båda händerna och dra bort luckan från ugnen.
- 3 Lyft av luckan



### Montering av ugnsluckan

- 1 Tillse att gångleden står i parkeringsläge.
- 2 För in gångleden i spår på luckan. Tryck ner så att monteringsfjädern snäpper till.
- 3 Stäng luckan.



## Ugnsluckan



**Använd ej luckans handtag som fotsteg.**

Ugnsluckan består av två delar med värmereflekterande glas för att ge en lägre yttemperatur.

### RENGÖRING MELLAN GLASEN



**Var försiktig så att du inte skadar luckglaset. Sprickbildningar i kanten kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.**

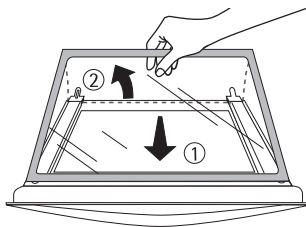
Ugnsluckan är utrustad med två glasskivor bakom varandra. Glasen kan tas bort för rengöring.



**Var uppmärksam på att luckan blir lättare när glasskivan/glasskivorna tas bort och då lättare kan slå igen.**

### DEMONTERING AV LUCKANS ÖVRE GLAS

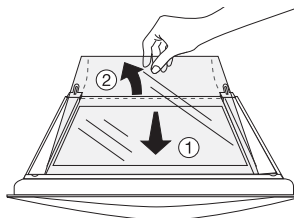
- 1 Ta tag i den övre glasskivan i den nedre kanten och skjut den mot fjädertrycket i riktning mot ugnsluckans handtag, tills att den är fri nertill (1).
- 2 Lyft upp glasskivan en aning nertill och dra ut den (2).



#### DEMONTERING AV LUCKANS MELLERSTA GLAS

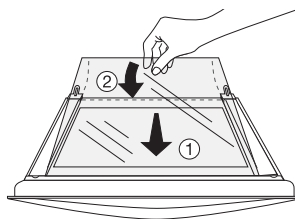
- 1 Ta tag i de mellersta glasskivorna i tur och ordning i den nedre kanten och skjut dem i riktning mot ugnsluckans handtag, tills att de är fria nertill (1).
- 2 Lyft upp glasskivorna en aning nertill och dra ut dem (2)

Rengör glasen



#### MONTERING AV LUCKANS MELLERSTA GLAS

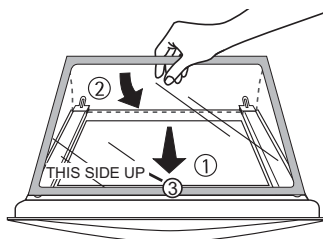
- 1 För in den mellersta glasskivan i tur och ordning snett uppifrån i glashållaren på handtagssidan (1)
- 2 Sänk ner den mellersta glasskivan och skjut dem i riktning mot luckans underkant tills att det tar emot under den nedre hållaren (2).



#### MONTERING AV LUCKANS ÖVRE GLAS

- 1 För in det övre glaset snett uppifrån i glashållaren på handtagssidan (1)
- 2 Sänk ner glasskivan. För skivan mot fjäderkraften på handtagssidan framför fasthållningsprofilen på luckans underkant och skjut den under fasthållningsprofilen (2).

Glasskivan måste sitta fast!



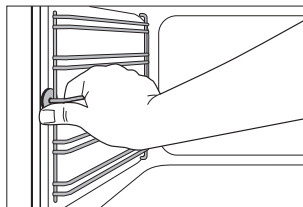
Var uppmärksam på att texten "This side up" är mot handtagssidan (3).

## Ugnsstegar

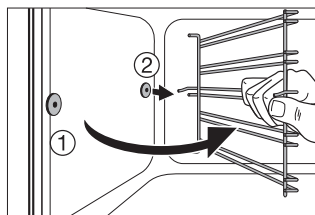
Det går att ta bort ugnsstegarna i ugnen för att bättre kunna rengöra sidoväggarna.

### BORTTAGNING AV UGNSSTEGAR:

Dra först ut stegen framtill från ugnens sida (1).

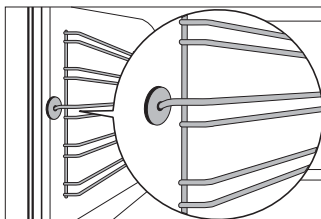


Och häng sedan av den baktill (2).

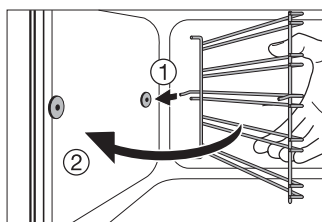


### ÅTERMONTERING AV UGNSSTEGAR

Stavarnas avrundade ändar måste peka framåt!



Montera ugnsstegen igen genom att först hänga i den baktill (1) och sedan sticka in den framtill och därefter trycka till (2).



## Rengöring bakplåtsskenorna

Lossa skenorna. För att lättare få bort smuts och fett kan de blötläggas i vatten och diskmedel. Diska för hand. OBS! DISKA EJ I DISKMASKIN. Detta tar bort allt fett och försämrar gången.

## Super Clean-tillbehören

Dessa tillbehör har en smutsavvisande beläggning och lång livslängd om de sköts på rätt sätt



**OBS! Placera ej SUPER CLEAN-tillbehören på en het spishäll då de kan skadas. Tillbehören tål en temperatur upp till 250°C. Värm dem aldrig utan mat eller bakverk.**

Diska tillbehören noggrant i varmt vatten och handdiskmedel innan du använder dem första gången.

Följer du dessa råd och tips kommer dina SUPER CLEAN-tillbehör att hålla länge och förbli lätta att rengöra:

- Använd verktyg av plast eller trä istället för metall, som kan skada plåten.
- Tänk på att kärl med skrovlig botten kan skada tillbehören.
- Rengör tillbehören med en mjuk svamp eller diskborste i varmt vatten, eventuellt med handdiskmedel. Använd inte diskmaskin.
- Använd aldrig stålull eller vassa föremål vid rengöring.

## Ugnsbelysning



**OBS! Innan du byter lampa se till att spisen är strömlös. För spisar med sladd, dra ur sladden. För övriga spisar dra ur den allpoliga brytaren.**



**Lägg en trasa på ugnens botten som skydd för både lampan och glaset.**

BYTE AV BAKRE UGNSLAMPAN/  
RENGÖRING AVSKYDDSGLASET

- 1 Kontrollera att ugnen inte är varm.
- 2 Skruva av skyddsglaset genom att vrida det åt vänster och rengör det.
- 3 Om nödvändigt:  
Byt ut ugnsbelysningen mot en ny ugnslampa märkt 230–240V, 40W, 300°C, med E14-sockel.
- 4 Återmontera skyddsglaset.

BYTE AV UGNSLAMPAN PÅ SIDAN  
RENGÖRING AV SKYDDSGLASET

- 1 Kontrollera att ugnen inte är varm.
- 2 Lossa och ta bort ugnsstegen på vänster sida (se sid 39)
- 3 Lossa skyddsglaset med hjälp av ett smalt, trubbigt föremål (t.ex med en tesked) och rengör det. Håll en hand under glaset så att det inte faller ner på ugnsbotten.
- 4 Om nödvändigt:  
Byt ut ugnsbelysningen och sätt i en ny med E14- sockel, märkt 230-240V, 25W och 300°C.
- 5 Tryck fast skyddsglaset igen och montera stegen.



# Tekniska uppgifter

Med reservation för ändringar. Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktiv 89/336/EEG och 73/23/EEG.

	QSG6240	QSG7240
<b>SPISEN</b>		
Bredd (mm):	597	697
Höjd vid leverans (mm):	900	900
Djup:	595	595
<b>ENERGIKLASS</b>		
Övre ugnen	A	A
Undre ugnen	A	A
<b>ENERGIFÖRBRUKNING</b>		
över/undervärme (kWh), övre ugnen	0,73	0,73
över/undervärme (kWh), undre ugnen:	0,87	0,84
Varmluft (kWh), undre ugnen	0,79	0,79

# Installation



**Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Spisen är tung. Kanter och hörn, som du vanligtvis inte kommer i kontakt med, kan vara vassa. ANVÄND HANDSKAR vid förflyttning av spisen.**

Vid leverans är spisen anpassad till en bänkhöjd på 900 mm. 60 cm spis har fast sockel.

70 cm bred spis har teleskopsockel. Du kan ändra höjd så att spisen passar till en bänkhöjd från 878 mm upp till 933 mm.

Var uppmärksam vid placering av spisen att inte täppa till ventilationsutgångar (finns bakom spisen och ovanpå genom imkåpan), spisen får ej skjutas under t ex kakelkant eller liknande.

Spisen ska ha en avställningsyta på båda sidor (se under Säkerhet).

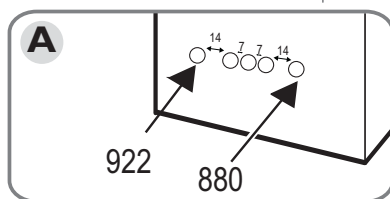
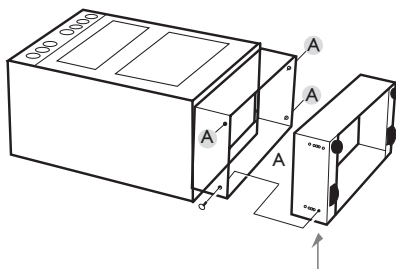
Se till att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen.

## Ändring av sockelhöjd

Om du vill ändra höjden läs först igenom samtliga punkter här nedan innan du börjar.

- 1 Lägg ned spisen försiktigt (SE BILD). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis. Tänk på att lägga ett skyddande underlag under spissidornas nedre bakra hörn för att skydda golvet.

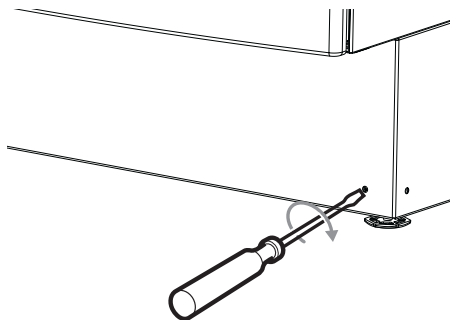
- 2 Skruva ur skruvarna A (4 ST, SE BILD). Dra ut den inre sockeln en bit om du endast vill ändra höjden. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. OBS! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen.
- 3 Skruva åter i skruvarna A i något av hålen för 880 t.o.m. 922 mm bänkhöjd. Avståndet mellan hålen varierar mellan 7 och 14 mm (SE BILD A).
- 4 Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera innan du monterar säkerhetsutrustningen.



## Nivåjustering

Spisen måste stå plant för att t.ex. fettets ska fördela sig jämnt i stekpannan. Placera ett vattenpass eller en stekpanna med vatten på hällen när du vill kontrollera att spisen står plant.

Vid behov kan du från sockelns framsida justera spisens hjul och fötter 15 mm. Använd en spårmejsel för att justera de bakre hjulen och en polygrip till de främre fötterna.



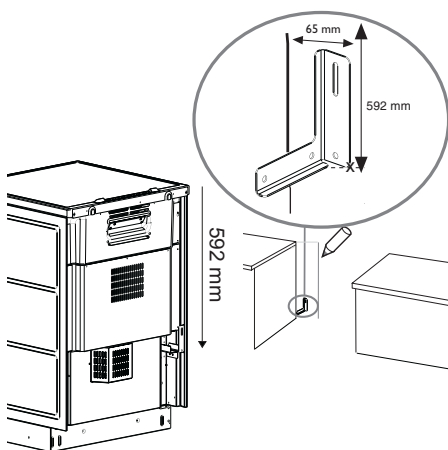
## Tippskyddet



SÅ HÄR MONTERAR DU TIPPSKYDDET  
TILL SPISEN:

- 1 Innan du monterar tipskyddet, skall du se till att spisen har blivit justerad till den rätta nivån och står plant (se sid 43).
- 2 Rita en linje på väggen från hällkanten ner mot golvet (SE BILD).
- 3 Tippskyddet ska monteras på vänster sida. Mät ut var tipskyddet ska placeras, 592 mm från hällkant och 65 mm från vägg/skåp, och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning.

**Se till att ytan är jämn bakom spisen. Om kakel eller list finns bakom hällkanten måste en distans av motsvarande tjocklek placeras mellan tipskyddet och väggen. Detta för att tipskyddet skall få korrekt ingrepp i spisen och fungera på rätt sätt.**



OBS! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd, måste du justera sidmåttet om du önskar centrera spisen.

## Elektrisk anslutning



Ingrepp i spisen måste utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Arbeta utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egenom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp ska anslutas till jordat vägguttag. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på data-skylden. Ett kopplingsschema finns på baksidan på spisen.

För spisar med stickpropp: Se till att stickproppen är helt inskjuten i vägguttaget.

OBS! Vid fast installation där anslutningen till elnätet ej sker med stickpropp i vägguttag, måste allpolig brytare monteras. Detta är ett krav som måste följas p.g.a. säkerhets-skäl.

## Skrotning och återvinning



Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämnings-tjänst eller affären där du köpte varan.

### Skrotning

Kontakta Elkretsen AB eller återförsäljaren för att få reda på var du kan lämna produkten för skrotning och återvinning. Du kan också gå in på [www.el-kretsen.se](http://www.el-kretsen.se) för att ta reda på närmaste inlämningsställe.



1. Lossa spisen från vägguttaget.
2. Kapa sladden så nära bakstycket som möjligt.
3. Sätt luckspärren ur funktion, för att förhindra att barn blir inlåsta i ugnen.

## Garanti/Kundtjänst

### Sverige

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller den svenska konsumentlagstiftningen.

Kom ihåg att spara kvittot för eventuell reklamation.

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel. **0771- 76 76 76** eller via e-mail på vår hemsida

**electroluxservice@electrolux.se**

### Service och reservdelar

Vill du beställa service, installation eller reservdelar ber vi dig kontakta Electrolux Service på tel. 0771 - 76 76 76 eller via vår hemsida på [www.electrolux.se](http://www.electrolux.se). Du kan även söka hjälp via din återförsäljare.

Adressen till din närmaste servicestation finner du på vår hemsida [www.electrolux.se](http://www.electrolux.se) eller Gula sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror och service.

Innan du beställer service, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv.

Här i bruksanvisningen finns en tabell, som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem.

Observera, elektriska fel skall alltid åtgärdas av certifierad elektriker.

Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylten:

Modellbeteckning .....

Produktnummer .....

Serienummer .....

Inköpsdatum .....

Hur och när uppträder felet ?

## Europa-garanti

För denna apparat gäller Electrolux garanti i alla de länder som är förtecknade nedan, under den period som anges i garantibeviset eller enligt respektive lands lagar. Om du flyttar från något av dessa länder till ett annat av de länder som är förtecknade nedan följer garantin med apparaten under följande förutsättningar:

- Garantin för apparaten börjar gälla från det datum då den inköptes vilket bevisas av ett gällande inköpsdokument som har utfärdats av försäljaren.
- Garantin gäller för samma period och i samma omfattning för material och arbete som gäller för denna typ av apparat eller produktgrupp i det land du har flyttat till.
- Garantin är personlig för den som köpte apparaten och kan inte överföras till en annan användare.
- Apparaten har installerats och använts enligt Electrolux instruktioner och att den har använts för hushållsbruk, dvs den har inte använts för kommersiella ändamål.
- Apparaten har installerats enligt alla gällande bestämmelser i det nya landet.

Bestämmelserna i denna Europa-garanti påverkar inte dina rättigheter enligt gällande lagar i respektive land.

# www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Pr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Longmile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Verkiu 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q.35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 44 42 581	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	+35 8 26 22 33 00	Konepajaranta 4, 28100 Pori
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ 'Олимпик'









[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

[www.husqvarna.se](http://www.husqvarna.se)